

β -半乳糖苷酶说明书

中文名称：β -半乳糖苷酶

英文名称：β -Galactosidase； GAL； β -D-Galactoside
galactohydrolase； Lactase

其他名称：乳糖酶； β -D-半乳糖苷酶； 乳酸酶

CAS 号： 9031-11-2

级别：精制级

分子量： 100~850KDa

比活力： ≥ 300 units/mg protein

活力定义： One unit causes the formation of one micromole of ONP per min at pH 7.3 at 37°C

性状(以下信息仅供参考): 白色或淡黄色粉末，大肠杆菌提取。无臭，微甜。一种能把乳糖水解成葡萄糖和半乳糖的酶。一般是指能将 β -半乳糖苷水解为半乳糖和糖苷的酶。在水中呈混浊液(大部分溶解)，不溶于乙醇、丙酮。PH 范围 5.5~9.5 (25°C, 20hr)，最适 pH7.0，最适作用温度 50°C。测活时，粉末用 100mM pH7.3 磷酸钾缓冲液溶解成透明液体。由大肠杆菌提取。

用途: 本品仅供科研，不得用于其它用途。(以下用途仅供参考) β -半乳糖苷酶能够水解通过 β -1 \rightarrow 4 糖苷键连接在单糖、寡糖或糖肽上的半乳糖残基。它主要用于酶联免疫检测中，偶联在抗体上作为标记物。此外， β -半乳糖苷酶还可用于糖类结构分析、乳糖检测和钠离子检测



保存：2~8℃